



SCHEDA TECNICA

Product
specification
sheet

ST_Isaac

REV. 01

Data–Date: 27/08/2025

ISAAC 100% ITALIANA – WITBIER (BLANCHE)

alc 5% vol - 5% alc/vol

BIRRA ARTIGIANALE SPECIALE CON SPEZIE E SCORZE DI AGRUMI/ SPECIAL CRAFT BEER WITH SPECIES AND CITRUS ZEST



INGREDIENTI: acqua, malto d'ORZO, malto di FRUMENTO, FRUMENTO, luppolo, miscele di spezie e scorze di agrumi in proporzione variabile, (zucchero per la rifermentazione in bottiglia), lievito.

INGREDIENTS: water, **BARLEY** malt, **WHEAT** malt, **WHEAT**, hops, spices, citrus zest, (sugar for bottle conditioning), yeast

ALLERGENI: GLUTINE

ALLERGENS: GLUTEN

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto) – Nutrition

Energia / Energy	194 KJ / 46 Kcal
Grassi - di cui acidi grassi saturi / Fat – of which saturated	0.0 g / 0.0 g
Carboidrati - di cui zuccheri / Carbohydrate – of which sugars	3.97 g / 1.17 g
Proteine / Protein	0.5 g
Fibre / Fibre	0.0 g
Sale / Sodium	0.006 g

Caratteristiche microbiologiche – Microbiological specifications

Parametro / Criterion	Limite di accettabilità (ufc/g) / Limit of acceptability (cfu/g)
Lieviti / Yeasts	<10 ⁴ ufc/g
Muffe / Moulds	Assente / Absent
Batteri Lattici / Lactic Bacteria	Assente / Absent
Batteri Acetici / Acetic Bacteria	Assente / Absent
Brettanomyces	Assente / Absent
Saccharomyces Var. Diastaticus	Assente / Absent
Lieviti selvaggi / Wild Yeast	Assente / Absent

Questa scheda tecnica e le dichiarazioni in essa contenute hanno validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali in grado di mutare i requisiti inseriti o quando la legislazione sarà modificata e aggiornata in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

This datasheet and the statements contained therein are valid from the date stated in the heading and will be replaced in the event of substantial changes changing the requirements or when legislation is amended and updated so that require a new verification for compliance.



SCHEDA TECNICA

Product
specification
sheet

ST_Isaac

REV. 01

Data–Date: 27/08/2025

Istruzioni per l'uso – Instructions for use

Conservazione Preservation

Conservare a temperature inferiori a 30°C per bottiglie e lattine e 10°C per i fusti.

Keep below 30°C for bottles and cans and 10°C for kegs.

Shelf-life

Bottiglia 33 cl, 75 cl: 24 mesi 33 cl, 75 cl bottle: 24 months

Bottiglia 150 cl: 36 mesi 150 cl bottle: 36 months

Polykeg: 12 mesi Polykeg: 12 months

Tappo Cap

Formato 33cl: tappo corona 33cl: crown cap

Formato 75cl, 150cl: tappo sughero 75cl, 150cl: cork cap

Formato 24l: polykeg con sacca e attacco type S 24l: polykeg type S with bag

Descrizione sensoriale Sensory description

Una blanche di color giallo paglierino, leggermente velata ed opalescente con schiuma fine e moderata, che al naso esprime subito piacevoli note agrumate e una delicata speziatura che sale a mano a mano che la birra acquista calore. Si presenta poi, al palato, con una piacevole armonia di cereali ed agrumi che si compenetrano fondendosi, in seguito, in un delicato equilibrio floreale e speziato. Questo porta ad un finale leggermente erbaceo lasciando il posto, in bocca, a un'esile e stuzzicante nota pepata.

A straw yellow blanche, slightly veiled and opalescent with fine and moderate foam, which on the nose immediately expresses pleasant citrus notes and a delicate spiciness that rises as the beer gains heat. It then presents itself on the palate with a pleasant harmony of cereals and citrus fruits which interpenetrate and then merge into a delicate floral and spicy balance. This leads to a slightly herbaceous finish, giving way, in the mouth, to a subtle and appetizing peppery note.

Abbinamenti Pairings

Pesci delicati cotti anche delicatamente speziati, carni bianche, formaggi a pasta molle, mozzarelle.

Delicate fish cooked even delicately spiced, white meats, soft cheeses, mozzarella.

Temperatura di servizio Serving temperature

8/10 °C

Questa scheda tecnica e le dichiarazioni in essa contenute hanno validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali in grado di mutare i requisiti inseriti o quando la legislazione sarà modificata e aggiornata in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

This datasheet and the statements contained therein are valid from the date stated in the heading and will be replaced in the event of substantial changes changing the requirements or when legislation is amended and updated so that require a new verification for compliance.



SCHEDA TECNICA

Product
specification
sheet

ST_Isaac

REV. 01

Data–Date: 27/08/2025

Caratteristiche chimico-fisiche – Physical and chemical specifications

Valori gravimetrici Gravimetric values

12,7 ° P OG 1,051

Amaro IBU Bitter IBU

8-10

Colore EBC EBC colour

6-8

Formato Size		Peso Lordo Gross Weight	Codice prodotto Product code	Codice EAN EAN Code
Fusto / Keg	24 L	25 kg	BB-ISAFT24	8032942298810
Bottiglia / Bottle	33cl	0,62 kg	BB-ISABT33	8032942290531
	75 cl	1,52 kg	BB-ISABT75	8032942290104
	150 cl	3,24 kg	BB-ISABT15M	8032942290159
Scatola / Box	12 x 33 cl	7,9 kg		8032942290005
	24 x 33 cl	15,3 kg		8032942292917
	6 x 75 cl	9,3 kg		8032942290166
	4 x 150 cl	13,3 kg		8032942290142

Formato Size	Pallettizzazione (EPAL) Palletization (EPAL)	Dimensioni e peso Pallet (L*P*H) Pallet Size and weight (L*W*H)
Fusti 24 L Keg 24 L	12 fusti x 2 piani (24 fusti) 12 kegs x 2 layers (24 kegs)	(800*1200*1270 mm) x 625kg
Bottiglia 12 x 33 cl Bottle 12 x 33 cl	13 scatole x 7 piani (91 scatole: 1092 bottiglie) 13 boxes x 7 layers (91 boxes: 1092 bottles)	(800*1200*1730 mm) x 750kg
Bottiglia 24 x 33 cl Bottle 24 x 33 cl	6 scatole x 7 piani (42 scatole: 1008 bottiglie) 6 boxes x 7 layers (42 boxes: 1008 bottles)	
Bottiglia 75 cl Bottle 75 cl	16 scatole x 5 piani (80 scatole: 480 bottiglie) 16 boxes x 5 layers (80 boxes: 480 bottles)	(800*1200*1620 mm) x 770kg
Bottiglia 150 cl Bottle 150 cl	12 scatole x 4 piani (48 scatole: 192 bottiglie) 12 boxes x 4 layers (48 boxes: 192 bottles)	

Garanzie di sicurezza alimentare – Food safety guarantees

Prodotto da Birificio Baladin S.s.a presso lo stabilimento in Località Valle 25, 12060 Piozzo (CN) Italia.
Produced by Birificio Baladin S.s.a at the facility located in Località Valle 25, 12060 Piozzo (CN), Italy.

Conformità alle norme igieniche vigenti e ai Reg. CE 852/2004
Compliance with current hygiene regulations and Reg. EC 852/2004

Rintracciabilità in conformità al Reg. CE 178/2002
Traceability in accordance with Reg. EC 178/2002

Tracciabilità packaging a contatto con alimenti (MOCA) in conformità al Reg. CE 2023/1442
Traceability of food contact materials (FCM) in accordance with Reg. EC 2023/1442

Etichettatura conforme al Reg. CE 1169/2011 e le normative vigenti
Labelling in accordance with Reg. EC 1169/2011 and the regulations in force

Questa scheda tecnica e le dichiarazioni in essa contenute hanno validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui interverranno cambiamenti sostanziali in grado di mutare i requisiti inseriti o quando la legislazione sarà modificata e aggiornata in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

This datasheet and the statements contained therein are valid from the date stated in the heading and will be replaced in the event of substantial changes changing the requirements or when legislation is amended and updated so that require a new verification for compliance.